

MENÜ

Geflämmte Wildgarnele an knusprigem Chili Öl, Pfirsich, Paprika und Lardo

EUR 25

ODER

Confiierter Lauch an knusprigem Chili Öl, Pfirsich,
eingelegtem Rettich und Gewürzsud

EUR 25

Essenz von der Gartentomate mit Tomatenconfit und Liebstöckel

EUR 22

Gefüllte Steinpilzravioli mit schwarzem Knoblauch, Piemonteser Haselnuss und
Calvadosschaum

EUR 26

Gebackenes Milchkalbsbries mit Blumenkohl, Gartengurke und
Thymian – Zitronen Gremolata

EUR 27

ODER

Confierte Poveraden mit Blumenkohl, Gartengurke und Thymian – Zitronen Gremolata

EUR 27

Rosa gegarte Miéral Ente mit Butterrübe, Madeira Perlzwiebel und Mole Sauce

EUR 44

ODER

Getrüffelter Polentariegel mit Butterrübe, Madeira Perlzwiebel und Mole Sauce

EUR 44

Mousse von der schwarzen Johannisbeere, Lavendel-Joghurtsorbet, Brombeere und
Tonic-Zitronengel

EUR 20

4 Gänge EUR 99 / Weinbegleitung 3 Gläser EUR 49

AMUSE / VSP / SUPPE / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

5 Gänge EUR 124 / Weinbegleitung 4 Gläser EUR 59

AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

6 Gänge EUR 149 / Weinbegleitung 5 Gläser EUR 69

AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / PASTA / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

VORSPEISE

Hausgemachtes Paneer „Villa Rothschild“ mit Pistazie, confierten Tomaten und Kreuzkümmel EUR 24

Handgeschnittenes Tatar vom Kalbsfilet mit eingelegten Steinpilzen, Wassermelonenschale, Eigelb und Senfcreme EUR 29

Dazu empfehlen wir Ihnen 20 Gramm Osietra Kaviar EUR 36

SUPPE

Krustentierschaumsuppe mit Loup de Mer, Bouchot Muschel und Fenchel EUR 24

Essenz von der Gartentomate mit Tomatenconfit und Liebstöckel EUR 22

STEAK VOM LAVAGRILL

Miéral Perlhuhnbrust 200 g EUR 34
aus Freilandhaltung, besonders zart, saftig und fettarm

Rinderfilet von der Metzgerei Klein 180 g EUR 36
unser Klassiker vom Bayrischen Freilandrind 250 g EUR 42

Norwegischer Ikarimi Lachs 170 g EUR 36
aufgewachsen in den Fjorden nahe dem Polarkreis

Entrecôte vom US-Black Angus Rind 230 g EUR 54
Saftig und zart durchwachsen, nach bestem Metzgerhandwerk verarbeitet

ZUM TEILEN AB ZWEI PERSONEN

In Salzteig gebackener Loup de Mer an Babyblattspinat, cremigem Kartoffelpüree und Sauce Rouille p. P. EUR 39

SIDES

Gebratener Römersalat mit Rauchpaprika Aioli, Sauerteig und Röstzwiebel Crunch	EUR 8
Cremiges Kartoffelpüree	EUR 8
Süßkartoffelpommes	EUR 8
Gegrillter Maiskolben mit Misomayonnaise und frischen Kräutern	EUR 8
Im Ofen gebackene Spitzpaprika mit Hummus und Feta	EUR 9
Knusprige Kartoffeln mit Trüffel („Chef’s Favourite“)	EUR 9
Panzanella mit hausgemachter Focaccia, Basilikum und Datteltomaten	EUR 9

SAUCEN

Trüffelmayonnaise	EUR 5
Sauce Béarnaise	EUR 6
Rauch-Jus	EUR 7
Pfefferrahmsauce	EUR 7
Café de Paris Beurre Blanc	EUR 7

DESSERT

Gefüllter „Taurusstein“ mit Mispel Mousse und schwarzer Erde	EUR 20
Crème Brûlée „Villa Rothschild“ mit Madagaskar Vanille, Crème fraîche und Kirschsorbet	EUR 18
Käse vom Affineur Waltmann „Selektion Rothschild“ mit Chutney, Nüssen und Früchtebrot	EUR 28

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben,
informieren Sie uns bitte. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.